



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور



جمهوری اسلامی ایران
وزارت کار و امور اجتماعی

استاندارد مهارت و آموزشی

کاست کنترل (بررسی قیمت تمام شده)

گروه برنامه‌ریزی درسی امور مالی و بازرگانی

تاریخ شروع اعتبار: ۱۳۷۹/۷/۱

کد استاندارد: ۱-۱۰/۹۱/۱/۲

معاونت پژوهش و برنامه‌ریزی: تهران-خیابان
آزادی- نبش چهارراه خوش- سازمان آموزش فنی و
حرفه‌ای کشور- طبقه پنجم
تلفن: ۶۶۹۴۱۵۱۶ دورنگار: ۶۶۹۴۱۲۷۲
کدپستی: ۱۳۴۵۶۵۳۸۶۸
EMAIL: INFO@IRANTVTO.IR

از کلیه صاحب نظران
تقاضا دارد پیشنهادات و
نظرات خود را درباره
این سند آموزشی به
نشانی‌های مذکور اعلام
نمایند.

دفتر طرح و برنامه‌های درسی: تهران- خیابان
آزادی- خیابان خوش شمالی- تقاطع خوش و نصرت-
ساختمان فناوری اطلاعات و ارتباطات- طبقه چهارم
تلفن: ۶۶۹۴۴۱۱۹ و ۶۶۹۴۴۱۲۰ دورنگار: ۶۶۹۴۴۱۱۷
کدپستی: ۱۴۵۷۷۷۳۶۳
EMAIL: DEVELOP@IRANTVTO.IR



تعریف مفاهیم سطوح یادگیری	
آشنایی: به مفهوم داشتن اطلاعات مقدماتی/شناسایی: به مفهوم داشتن اطلاعات کامل/اصول: به مفهوم مبانی مطالب نظری/توانایی: به مفهوم قدرت انجام کار	
مشخصات عمومی شغل:	
کاست کنترل کسی است که علاوه بر حسابداری مقدماتی بتواند از عهده تشخیص مقدمات هتلداری، انبارداری، مواد اولیه غذا و نوشابه، قیمت‌گذاری کالا، کنترل برگزاری مهمانی‌ها، صورتحساب‌های رستورانها، فروش بر اساس بن‌های دریافتی، ثبت و کنترل کارت کاردکس‌ها، تهیه گزارشات مربوطه هزینه‌ها برآید.	
ویژگی های کارآموز ورودی:	
حداقل میزان تحصیلات: دیپلم	
حداقل توانایی جسمی: متناسب با شغل مربوطه	
مهارت های پیش نیاز این استاندارد: حسابداری عمومی مقدماتی	
طول دوره آموزشی:	
طول دوره آموزش	: ۲۰۰ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۷۰ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۱۳۰ ساعت
- زمان کارآموزی در محیط کار	: - ساعت
- زمان اجرای پروژه	: - ساعت
- زمان سنجش مهارت	: - ساعت
روش ارزیابی مهارت کارآموز:	
۱- امتیاز سنجش نظری (دانش فنی): ۲۵٪	
۲- امتیاز سنجش عملی: ۷۵٪	
۲-۱- امتیاز سنجش مشاهده ای: ۱۰٪	
۲-۲- امتیاز سنجش نتایج کار عملی: ۶۵٪	
ویژگیهای نیروی آموزشی:	
حداقل سطح تحصیلات: لیسانس مرتبط	



نام شغل : کاست کنترل (بررسی قیمت تمام شده) سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

فهرست توانایی های شغل

ردیف	عنوان توانایی
۱	توانایی تشخیص عوامل موثر محیط کار
۲	توانایی تشخیص مقدمات هتلداری
۳	توانایی انجام محاسبات و قیمت گذاری درخواست های انبار مواد غذایی
۴	توانایی همکاری در انبار گردانی
۵	توانایی کنترل برگزاری مهمانی ها
۶	توانایی کنترل صورتحساب کلیه رستورانها
۷	توانایی کنترل میزان فروش براساس بن های دریافتی
۸	توانایی کنترل کالای خریداری شده براساس خرید روزانه
۹	توانایی ثبت و کنترل کارت کاردکس
۱۰	توانایی کنترل فرم صورتحساب دفاتر واحدها
۱۱	توانایی محاسبه و کنترل CTIP ,VIP
۱۲	توانایی محاسبه هزینه های مدیران مقیم
۱۳	توانایی محاسبه قیمت تمام شده اغذیه و نوشابه
۱۴	توانایی اعلام مقدار غذاها به آشپزخانه مرکزی
۱۵	توانایی کنترل خرید روزانه براساس نرخ بازار
۱۶	توانایی تهیه گزارش ماهانه از اجناس عمده
۱۷	توانایی تنظیم فرم گزارش روزانه هزینه اغذیه و نوشابه و سود خالص
۱۸	توانایی کنترل عملکرد سردخانه
۱۹	توانایی تشخیص نوع گوشت مصرفی
۲۰	توانایی تهیه گزارش نهایی اغذیه و نوشابه
۲۱	توانایی برقراری ارتباط با واحدهای ذیربط
۲۲	توانایی اجرای مقررات و آیین نامه های شغلی
۲۳	توانایی بکارگیری متون فنی تخصصی خارجی
۲۴	توانایی پیشگیری از حوادث و رعایت نکات ایمنی و حفاظتی و بهداشت کار



نام شغل : کاست کنترل (بررسی قیمت تمام شده) سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

اهداف و ریز برنامه درسی

شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۱	<p>توانایی تشخیص عوامل موثر محیط کار</p> <p>۱-۱ آشنایی با عوامل موثر فیزیکی محیط کار</p> <p>۱-۲ آشنایی با عوامل موثر فیزیولوژیکی محیط کار</p> <p>۱-۳ آشنایی با عوامل موثر شیمیایی محیط کار</p> <p>۱-۴ آشنایی با عوامل موثر بیولوژیکی محیط کار</p> <p>۱-۵ آشنایی با آرگونومی</p> <p>۱-۶ شناسایی اصول تشخیص عوامل موثر محیط کار</p>	۱	۳	۴
۲	<p>توانایی تشخیص مقدمات هتلداری</p> <p>۲-۱ آشنایی با هتل و هتلداری و تاریخچه آن</p> <p>۲-۲ آشنایی با خدمات هتلداری و مقررات آن</p> <p>۲-۳ آشنایی با گروه بندی هتلها و عوامل موثر بر این طبقه</p> <p>۲-۴ آشنایی با اتاقهای هتلها ، سوئیت ها و ویلاها و آپارتمان ها</p> <p>۲-۵ آشنایی با مفاهیم اصطلاحات اتاق ها</p> <p>۲-۶ آشنایی با امکانات رفاهی و پذیرایی اتاقها و سوئیت ها و ویلا و آپارتمان</p> <p>۲-۷ آشنایی با محل و شرایط احداث هتل</p> <p>۲-۸ آشنایی با رستوران هتل و انواع آن</p> <p>۲-۹ آشنایی با درجه بندی هتلها و انواع آنها</p> <p>۲-۱۰ آشنایی با متل و تفاوتهای آن با هتل</p> <p>۲-۱۱ آشنایی با چارت های هتلها</p> <p>۲-۱۲ شناسایی اصول تشخیص مقدمات هتلداری</p>	۶	۹	۱۵



اهداف و ریزبرنامه درسی

زمان آموزش			شرح	شماره		
جمع	عملی	نظری				
۱۷	۱۲	۵	<p>توانایی انجام محاسبات و قیمت گذاری درخواست های انبار مواد غذایی</p> <p>۳-۱ آشنایی با انبار و اصول مقدماتی انبار مواد غذایی</p> <p>- انبار نوشابه</p> <p>- انبار آرد</p> <p>- سردخانه</p> <p>- خشکبار و حبوبات</p> <p>۳-۲ آشنایی با اصول مقدماتی انبار داری</p> <p>۳-۳ آشنایی با مقررات ورود و خروج کالا به انبار</p> <p>۳-۴ آشنایی با مقررات خرید کالا انبار مواد غذایی</p> <p>- خرید مواد غذایی روزانه بر اساس درخواست خرید سرآشپز</p> <p>- خرید مواد غذایی بر اساس درخواست مسئول انبار</p> <p>۳-۵ آشنایی با مکانیزم خرید کالا و مسئولین آن</p> <p>۳-۶ آشنایی با واحد دریافت کالا و مسئولیت آن</p> <p>۳-۷ آشنایی با فاکتورهای خرید روزانه و کاربرد آنها</p> <p>۳-۸ آشنایی با فاکتورهای خرید انبار مواد غذایی و کاربرد آنها</p> <p>۳-۹ آشنایی با مجوزهای خرید کالا</p> <p>۳-۱۰ شناسایی اصول ثبت مقدار و تعداد کالا در فرم های مربوطه</p> <p>۳-۱۱ شناسایی اصول تحویل کالای خریداری شده به انبارها</p>	۳		
			<p>توانایی همکاری در انبار گردانی</p> <p>۴-۱ آشنایی با مفهوم انبار گردانی و مقررات آن</p> <p>۴-۲ آشنایی با توالی انبار گردانی</p> <p>۴-۳ شناسایی اصول صورت برداری از انبار شارژهای غذا و نوشابه</p> <p>۴-۴ شناسایی اصول جمع بندی انبار گردانی و ثبت آنها در فرمهای مخصوص</p>	۴		
			۸	۵	۳	



نام شغل : کاست کنترل (بررسی قیمت تمام شده) سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

اهداف و ریز برنامه درسی

زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
۱۰	۶	۴	توانایی کنترل برگزاری مهمانی ها	۵
			آشنایی با مهمانی های هتل و مقررات آنها	۵-۱
			آشنایی با تعداد مهمانان براساس فرم قرار داد	۵-۲
			شناسایی اصول کنترل ورود و خروج مهمانان	۵-۳
			آشنایی با هزینه های مهمانی ها بعد از برگزاری براساس گزارش سرآشپز	۵-۴
			شناسایی اصول ثبت صورت حساب فروش	۵-۵
			شناسایی قیمت تمام شده هر مهمانی قبل از برگزاری	۵-۶
شناسایی اصول تنظیم بیلان نهایی هزینه مهمانی	۵-۷			
۱۰	۶	۴	توانایی کنترل صورتحساب کلیه رستورانها	۶
			شناسایی تعداد مهمانان پذیرایی شده	۶-۱
			شناسایی قیمت فروش اغذیه و نوشابه ها	۶-۲
			شناسایی اصول تطبیق تعداد و ریالی هر غذا و نوشابه	۶-۳
			شناسایی اصول کنترل صحت ثبت صورتحسابها	۶-۴
			شناسایی اصول محاسبه میانگین هزینه ها	۶-۵
			شناسایی اصول ثبت هزینه رستورانها به تفکیک	۶-۶
			شناسایی اصول بررسی میزان فروش انواع غذا و نوشابه	۶-۷
شناسایی اصول کنترل سود و زیان ناشی از فروش غذا و نوشابه رستورانها	۶-۸			
۱۰	۷	۳	توانایی کنترل میزان فروش براساس بن های دریافتی	۷
			آشنایی با تعداد بن های دریافت غذا و نوشابه	۷-۱
			آشنایی با شیوه صدور بن برای دریافت غذا و نوشابه	۷-۲
			شناسایی اصول کنترل و تطبیق بن ها با میزان فروش غذا و نوشابه	۷-۳
شناسایی اصول کنترل میزان فروش براساس بن های دریافتی	۷-۴			



نام شغل : کاست کنترل (بررسی قیمت تمام شده) سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

اهداف و ریزبرنامه درسی

شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۸	توانایی کنترل کالای خریداری شده براساس خرید روزانه ۸-۱ آشنایی با فرم های خرید روزانه و کاربرد آنها ۸-۲ آشنایی با نحوه تحویل کالا به واحدهای مربوطه ۸-۳ شناسایی اصول کنترل بالانس خرید هر ماه با مالی با انبار ۸-۴ شناسایی اصول کنترل جنس و نوع کالای خریداری شده	۳	۷	۱۰
۹	توانایی ثبت و کنترل کارت کاردکس ۹-۱ آشنایی با کاردکس و کاربرد آن در انبارداری ۹-۲ شناسایی اصول ثبت و کنترل کارت کاردکس	۳	۴	۷
۱۰	توانایی کنترل فرم صورتحساب دفاتر واحدها ۱۰-۱ آشنایی با دفاتر صورتحساب واحدها ۱۰-۲ شناسایی اصول محاسبه قیمت تمام شده ۱۰-۳ شناسایی اصول تایید محاسبات انجام شده ۱۰-۴ شناسایی اصول ثبت در فرم کسورات از آشپزخانه مرکزی	۲	۵	۷
۱۱	توانایی محاسبه و کنترل CTIP, VIP ۱۱-۱ آشنایی با CTIP و VIP ۱۱-۲ آشنایی با فرم CTIP و VIP ۱۱-۳ شناسایی اصول محاسبه فرم های CTIP و VIP	۳	۵	۸
۱۲	توانایی محاسبه هزینه های مدیران مقیم ۱۲-۱ آشنایی با هزینه های مدیران مقیم و فرم های مربوطه ۱۲-۲ آشنایی با هزینه های انبار و آشپزخانه ۱۲-۳ شناسایی اصول محاسبه و ثبت هزینه های مدیران مقیم	۲	۳	۵
۱۳	توانایی محاسبه قیمت تمام شده اغذیه و نوشابه ۱۳-۱ آشنایی با فرم محاسبه قیمت تمام شده اغذیه و نوشابه	۲	۳	۵



نام شغل: کاست کنترل (بررسی قیمت تمام شده) سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

اهداف و ریز برنامه درسی

شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۱۳-۲	شناسایی اصول محاسبه قیمت تمام شده غذایی و نوشتابه با توجه به مندرجات منو			
۱۴	توانایی اعلام مقدار غذاها به آشپزخانه مرکزی آشنایی با مقادیر مصرفی غذاها در آشپزخانه شناسایی اصول کشف مغایرت ها و اعلام به واحد مالی	۲	۳	۵
۱۵	توانایی کنترل خرید روزانه براساس نرخ بازار آشنایی با مراکز فروش کالا و قیمت روز آنها آشنایی با روش های اخذ قیمت کالا از فروشندگان شناسایی اصول کنترل خرید روزانه براساس نرخ بازار	۲	۳	۵
۱۶	توانایی تهیه گزارش ماهانه از اجناس عمده آشنایی با جنس و نوع کالای عمده مصرفی آشنایی با فرم گزارش شناسایی اصول تهیه گزارش ماهانه از اجناس عمده	۲	۳	۵
۱۷	توانایی تنظیم فرم گزارش روزانه هزینه غذایی و نوشتابه و سود خالص آشنایی با فرم گزارش روزانه هزینه ها و سود خالص شناسایی اصول ثبت فروش رستورانها به تفکیک شناسایی اصول ثبت تعداد مهمانهای پذیرایی شده به تفکیک رستورانها شناسایی اصول محاسبه میانگین مهمانهای پذیرایی شده به تفکیک رستورانها شناسایی اصول محاسبه هزینه تفکیک رستورانها شناسایی اصول درصد محاسبه قیمت تمام شده رستورانها به تفکیک شناسایی اصول مقایسه درصد فروش ماه قبل به ماه جاری شناسایی اصول ثبت هزینه غذای کارکنان شناسایی اصول ثبت میزان غذای خروجی از انبار	۵	۱۴	۱۹



اهداف و ریز برنامه درسی

شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۱۷-۱۰	شناسایی اصول مشخص کردن خرید مستقیم آشپزخانه			
۱۷-۱۱	شناسایی اصول صدور اجناس از سردخانه			
۱۷-۱۲	شناسایی اصول محاسبه قیمت تمام شده نسبت به فروش			
۱۷-۱۳	شناسایی اصول محاسبه و ثبت میزان فروش نوشابه رستورانها به تفکیک و هزینه های مربوطه			
۱۸	توانایی کنترل عملکرد سردخانه	۲	۳	۵
۱۸-۱	آشنایی با سردخانه و شرایط نگهداری مواد غذایی در آنها			
۱۸-۲	آشنایی با ظرفیت استاندارد سردخانه ها			
۱۸-۳	آشنایی با مدت زمان استاندارد نگهداری مواد غذایی در سردخانه			
۱۸-۴	شناسایی اصول کنترل عملکرد سردخانه			
۱۹	توانایی تشخیص نوع گوشت مصرفی	۲	۳	۵
۱۹-۱	آشنایی با گوشت مصرفی هتل و انواع آن			
۱۹-۲	شناسایی اصول تشخیص نوع گوشت مصرفی هتل			
۲۰	توانایی تهیه گزارش نهایی اغذیه و نوشابه	۵	۱۴	۱۹
۲۰-۱	آشنایی با فرم گزارش نهایی اغذیه و نوشابه			
۲۰-۲	شناسایی اصول ثبت فروش یک ماهه هتل			
۲۰-۳	شناسایی اصول ثبت کلیه کسورات در عرض یک ماه			
۲۰-۴	شناسایی اصول ثبت موجودی ماه قبل انبار و بخش های آشپزخانه			
۲۰-۵	شناسایی اصول ثبت خرید ماه جاری با روش مستقیم و انبار			
۲۰-۶	شناسایی اصول ثبت موجودی انبار و آشپزخانه ها در ماه جاری			
۲۰-۷	شناسایی اصول ثبت هزینه غذای کارکنان در طول ماه			
۲۰-۸	شناسایی اصول محاسبه درصد قیمت تمام شده پایان ماه			
۲۰-۹	شناسایی اصول کنترل و محاسبات ضایعات واحدهای غذا و نوشابه و انبار مرکزی			



نام شغل : کاست کنترل (بررسی قیمت تمام شده) سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

اهداف و ریز برنامه درسی

شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۲۰-۱۰	شناسایی اصول مشخص کردن کسورات و اضافی انبار و واحدهای غذا و نوشابه			
۲۰-۱۱	شناسایی اصول تدوین کتابچه سود و زیان واحدهای غذا و نوشابه			
۲۱	توانایی برقراری ارتباط با واحدهای ذیربط	۲	۳	۵
۲۱-۱	آشنایی با فرایند سیستم هتلداری			
۲۱-۲	آشنایی با شبکه و سدهای ارتباطی			
۲۱-۳	آشنایی با وسایل ارتباطی و کاربرد آنها			
۲۱-۴	شناسایی اصول برقراری ارتباط با واحدهای ذیربط			
۲۲	توانایی اجرای مقررات و آیین نامه های شغلی	۲	۳	۵
۲۲-۱	آشنایی با مقررات و آیین نامه های شغلی			
۲۲-۲	شناسایی اصول اجرای مقررات و آیین نامه های شغلی			
۲۳	توانایی بکارگیری متون فنی و تخصصی خارجی	۲	۳	۵
۲۳-۱	آشنایی با بروشور ، کاتالوگ و متون خارجی تخصصی			
۲۳-۲	شناسایی اصول بکارگیری متون فنی و تخصصی خارجی			
۲۴	توانایی پیشگیری از حوادث و رعایت نکات ایمنی و حفاظتی و بهداشت کار	۳	۳	۶
۲۴-۱	آشنایی با حوادث شغلی و علل بروز آنها			
۲۴-۲	آشنایی با وسایل ایمنی و حفاظتی و بهداشت کار			
۲۴-۳	شناسایی اصول پیشگیری از حوادث و رعایت نکات ایمنی و حفاظتی و بهداشت کار			
۲۴-۴	آشنایی با عوارض جانی و انجام کمک های اولیه			
۲۴-۵	آشنایی با آتش و اصول آتش نشانی			



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام شغل : کاست کنترل (بررسی قیمت تمام شده)

فهرست استاندارد تجهیزات، ابزار، مواد و وسایل رسانه ای

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۱	وسایل کمک آموزشی		
۲	ماشین حساب		
۳	صورت حساب		
۴	کالا هتل		
۵	کارت کاردکس		
۶	آمار و ارقام		
۷	انواع فرم جدید		
۸	دفاتر مربوطه		
۹	فرم گزارش		
۱۰	فاکتور خرید		